

A vertical photograph of a tropical night scene. The foreground is filled with the silhouettes of palm fronds against a dark background. In the middle ground, a bright red neon sign is visible through the leaves, though its text is mostly obscured. The overall mood is mysterious and vibrant.

THE
Vice
BURGER

LA BAHÍA MÁS SABROSA

PARA COMPARTIR

PILA DE HAMBURGUESAS

\$ 43.9

4 mini hamburguesas cada una con 70 gr de nuestra carne a la parrilla 100% de res, pan brioché, queso fundido y rúgula, acompañadas de papas artesanales y bañadas en la salsa de la casa de tu elección, bbq demiglas con topping crocante de tocino o salsa de queso tilsit ahumado con topping de cebollín.

NACHOS MEXICANOS

\$ 45

Tortillas de maíz acompañadas de pollo en salsa blanca, frijol refrito, cheddar, guacamole, cubitos de piña en conserva y pico de gallo

QUESO A LA PARRILLA

\$ 17

Deliciosa combinación de queso para asar a la parrilla acompañado de mermelada de tomates cherry y romero fresco.

CEBOLLAS CROCANTES

\$ 16

Aros de cebolla apanados acompañados de salsa barbacoa Jack.

PILA DE HAMBURGUESAS





**NACHOS
MEXICANOS**

**QUESO
A LA PARRILLA**



CEBOLLAS CROCANTES



THE BUR GUE RS.

TRUFADA VICE BURGERMASTER

\$ 34.5

150gr de nuestra deliciosa carne a la parrilla, cremosa combinación de queso Monterrey jack con Philadelphia, mermelada de cebollas moradas y cacao que aporta un toque dulce, Tocineta ahumada en trozos, pan artesanal tipo brioche, cubierta de nuestra sedosa mayonesa de trufas, hojas de cogollo europeo, tomate san marzano y topping de cebollas crocantes

VICE COCHINITA PIBIL

\$ 35

150 gr. de nuestra deliciosa carne a la parrilla, pan artesanal tipo brioche, piña confitada asada, queso para asar, 80gr de jugosa cochinita pibil preparada en cocción lenta, tomate, lechuga fresca con topping de cebollas encurtidas y terminada con budín de aguacate.

VICE CLÁSICA

\$ 19.5

125 gr. de carne, queso fundido, cebolla caramelizada, tomate y lechuga fresca.

VICE CHEESE

\$ 25.5

150 gr. de carne rellena de queso, cebolla caramelizada, tomate y lechuga fresca bañada en salsa de queso americano.

VICE CHICKEN QUEEN

\$ 25

Piezas de contramuslo crujiente en jarabe thai, laminas de queso gouda, salsa staker, provenzal fresco y pepinillos encurtidos.

PINEAPPLE VICE BURGERMASTER

\$ 35

150 gr. de carne de nuestra deliciosa carne a la parrilla, pan artesanal tipo brioche, piña confitada apanada en tostacos, queso philadelphia y mermelada de café, whisky, cebollas y tocineta humada, acompañadas de lechugas frescas y tomate terminada con una espiral de mayocilantro.

VICE PARCE

\$ 35

150 gr. de nuestra carne, queso asado con melao, trozos de chicharrón bañadas en salsa de ron parce, tomate, cebolla morada y lechuga crespas con topping de cebollín y chips de plátano.

VICE SPECIAL JACK

\$ 36

150 gr de carne, queso philadelphia, tiras de tocineta ahumada cubiertas en salsa barbacoa a base de bourbon jack daniels, cebolla caramelizada, tomate y rugula fresca.

VICE AMERICAN SMASH

\$ 32

Pan artesanal tipo brioche 2 carnes de 100g, al estilo smash, cubiertas con doble queso fundido, tocineta en trozos y pepinillos agri dulces, Todo esto acompañado con nuestra salsa Staker.



THE
Vice
BURGER
LA BAHÍA MÁS SABROSA

TRU
FADA
VICE



COCHI
NITA
PIRUL



VICE
PARCE



SPECIAL
JACK



VICE
CHICKEN
QUEEN



PINE
APPLE
VICE



VICE DOBLE CARNE

\$ 34

250 gr. de carne con queso mozzarella en el medio de las dos carnes, cubierta con salsa de queso americano, cebolla caramelizada., tomate y lechuga fresca.

VICE CALIFORNIA

\$ 29

150 gr. De carne, tocineta ahumada cubierta con cheddar fundido, pepinillos agridulces, cebolla caramelizada, tomate y lechuga fresca.

VICE VEGGIE VEGETARIANA

\$ 31.9

Champiñón portobello marinado a la parrilla, relleno de queso philadelphia, aguacate, tsatzaiki, cebolla caramelizada, pimentón asado y lechuga.

VICE MIXTA

\$ 35

125 gr. de carne, 120 gr de pollo, queso mozzarella, tocineta ahumada, cebolla caramelizada, tomate y lechuga fresca.

VICE ARGENTINA

\$ 27

150 gr. de carne, queso mozzarella, chorizo argentino cubierto con chimichurri, tomate y lechuga fresca.

VICE ANILLADA

\$ 28.9

150 gr. De carne, corte de cebolla en aros apanados, queso fundido, cebolla caramelizada, tomate y rugula fresca.

THE BUR GUE RS.

VICE MALIBÚ

\$ 27.5

150 gr. De carne, succulenta piña asada sobre queso fundido, tomate y rugula fresca.

VICE MEXICALI

\$ 28

150 gr. De carne, tocineta ahumada, queso mozzarella, guacamole, nachos, jalapeños, pico de gallo y lechuga fresca.

VICE
DOBLE
CARNE



VICE
VIGGIE



VICE
ANI
LLADA



VICE
CALI
FORNIA



VICE
ARGEN
TINA



VICE
MIX
TA



PAPAS

TRUFADAS PORK

\$ 26.5

Base de papas a la francesa cubiertas de jugoso pulled pork y mermelada de cebollas moradas y cacao, trozos de Tocineta ahumada, nuestra deliciosa mayonesa de trufas, topping de cebollas crocantes y cebollín.



PAPAS MEXICANAS

\$ 25.9

Combinación de Papas rústicas y francesa, acompañadas con carne de la casa, refrito, sour cream, jalapeños, queso fundido y pico de gallo.



PAPAS CALIFORNIANAS

\$ 23.9

Papas a la francesa en cama de crema agria, cubiertas con queso cheddar y tocineta y tomates marinados con especias.



PAPAS TOMATINAS

\$ 26.5

Papas a las francesas con salsa ranch, toppins de pasta de tomate de la casa y pollo desmechado con tocino, queso parmesano y albaca.



OTROS PLATOS

VICE DOG CHEESE

\$ 25

Pan sellado de pesto, ensalada de la casa, salchicha americana, tocineta ahumada finamente picada con cobertura de cheddar.



VICE DOG CALLEJERO

\$ 24

Pan sellado de pesto, ensalada de la casa, salchicha americana, tocineta ahumada finamente picada, queso mozzarella, salsas y ripio de papa.



VICE DOG MALIBU

NEW

\$ 25,9

Pan sellado de pesto, salchicha americana, tocineta ahumada finamente picada, piña asada queso fundido, salsas y ripio de papa.



VICE SALAD CESAR

\$ 22

125 gr pollo a la plancha en base de lechuga fresca, tomate cherry, aguacate, crutones, aderezo cesar de la casa cubierto de queso parmesano y cebolla puerro dulce.



CHUZO DE POLLO

\$ 24.5

Filete de pollo a la plancha con tocineta acompañado con papas a tu gusto y ensalada de la casa.



MENÚ INFANTIL

\$ 23

Nuggets de pollo acompañados de papas a la francesas, miel mostaza de la casa, jugo tetrapack y un final dulce.



THE VICE DESSERTS.



Brownie de nueces

BROWNIE DE NUECES

\$ 15

Brownie de nueces caliente acompañado de helado de vainilla, albahaca y salsa de chocolate.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$ 21

Volcán relleno de chocolate oscuro, acompañado de helado de vainilla y hojas de albahaca frescas con canela flameada

INFUSIONES



**FRUTOS
ROJOS**

\$ 6.5

**MORINGA +
BOTÁNICOS**

\$ 6



THE VICE TÉ

**ARÁNDANOS +
ALBAHACA + MIEL**

\$ 8.3



**ALBAHACA +
PIÑA + JENGIBRE**

\$ 7



LICHYS

\$ 8



VICE JUICES



PIÑA + YERBABUENA

\$ 8



FRESA + LICHIS

\$ 9



**LULO +
MIEL + YERBABUENA**

\$ 8



**MARACUYA +
MANGO + MANDARINA**

\$ 8.5

LIMONADAS



NATURAL

\$ 6



SANDÍA

\$ 7.5



MARACUYA

\$ 7.5



COCO

\$ 9.5



**FLOR DE JAMAICA
& PIMIENTA DULCE**

\$ 7

THE VICE SODAS



MARACUMANGO

\$ 9



SANDÍA + YERBABUENA

\$ 9



FRUTOS ROJOS + PIMIENTA

\$ 9.5



LICHIS

\$ 10.5

MALTEADAS



CAFÉ

\$ 13



CHOCOLATE

\$ 15



VAINILLA

\$ 13



ISLA ROSA

DECANTER \$ 95

MEDIO \$ 50

Vino rosado, soho, vodka Absolut, almíbar simple ,pomelo rosado, lichis y fresas.



VALPARAISO

DECANTER \$ 90

MEDIO \$ 48

Vino tinto, vodka absolut, licor de manzana, almíbar simple, limón, naranja, manzana, carambolo y yerbabuena



PLAYA MARSELLA

DECANTER \$ 57

MEDIO \$ 40

Vino blanco, Vermouth blanco, almíbar simple, slides pepino, albahaca, limón y agua tónica.

MEZCLAS PARA COMPARTIR

THE
Vice
BURGER
LA BAHÍA MÁS SABROSA



CANCÚN

\$ 75

Margarita a base de tequila blanco, limón fresco, cítrico y cervezas. (Coronita x 3)



VARADERO

\$ 50

(Mojito cubano para 4 servicios) ron 5 años, yerbabuena, almíbar simple, zumo de limón y soda.

MEZCLAS PARA COMPARTIR

COCTELES CLÁSICOS

MOJITO CUBANO

\$ 22

Ron havana añejo especial , yerbabuena macerada, almíbar simple, zumo de limón Y soda.



GIN & TONIC

\$ 25.5

Ginebra de la casa servida con agua tónica y acompañada a tu gusto de botánicos y herbáceos.



MARGARITA

\$ 19.8

Tequila de la casa, acompañado de tripe sec y limón.



PIÑA COLADA

\$ 19.8

Creмосa combinación de ron malibu, ron especiado, helado, piña colada en conserva de la casa, canelas y cubitos de piña.



CAIPIROSKA

\$ 19

Vodka Absolut, limón macerado con azúcar, batido en shaker y servido en vaso rocks escarchado con azúcar.



COCTELES DE AUTOR

MARGARINDO

\$ 25

Tequila Olmeca plata, tamarindo, zumo de limón, almíbar simple, sal de flor de jamaica.



GINBERRY

\$ 32

Hendrick's, jugo de arándanos, pepino macerado, soho, zumo de limón y almíbar simple.



MOJITO JACK

\$ 30

Jack Daniels, yerbabuena macerada en limón y miel.



BORA BORA

\$ 30

Whiskey jameson, fresas, jugo de arándanos, halbahaca, miel y soda.



MORGAN

\$ 25

Ron Sailor Jerry, infusión de piña, infusión de jengibre y canela.



RONES

PARCE 3

BOTELLA \$ 160

PARCE 8

BOTELLA \$ 290

SAILOR JERRY

BOTELLA \$ 110

VIEJO DE CALDAS 3

BOTELLA \$ 90

MEDIA \$ 52

TRAGO \$ 11

VIEJO DE CALDAS 5

BOTELLA \$ 110

MEDIA \$ 64

TRAGO \$ 13

VIEJO DE CALDAS 8

BOTELLA \$ 140

MEDIA \$ 75

TRAGO \$ 15

HAVANA SILVER

BOTELLA \$ 119

CHIVAS REGAL 12

BOTELLA \$ 210

MEDIA \$ 130

TRAGO \$ 20

OLD PARR

BOTELLA \$ 210

500ML \$ 150

TRAGO \$ 20

SOMETHING SPECIAL

BOTELLA \$ 105

MEDIA \$ 68

TRAGO \$ 12

JACK DANIEL'S

BOTELLA \$ 170

MEDIA \$ 100

TRAGO \$ 20

JAMESON

BOTELLA \$ 160

TRAGO \$ 17

VINOS

CUENCA

BOTELLA \$ 60

COPA \$ 15

LAS MORAS

BOTELLA \$ 110

COPA \$ 25

WHISKY



GINEBRAS

BEEFEATER

BOTELLA \$ 210

TRAGO \$ 20

BOMBAY

BOTELLA \$ 190

TRAGO \$ 20

HENDRYKS

BOTELLA \$ 320

TRAGO \$ 30

VODKAS Y TEQUILAS

ABSOLUT

BOTELLA \$ 130

MEDIA \$ 80

TRAGO \$ 15

JIMADOR

BOTELLA \$ 170

MEDIA \$ 93

TRAGO \$ 18

OLMECA

BLANCO REPOSADO

BOTELLA \$ 140

TRAGO \$ 18

CERVEZAS

IMPORTADAS

HEINEKEN

\$7

CORONA

\$9

STELLA ARTOIS

\$9

ERDINGER DUNKEL

\$19

ERDINGER WEISSBIER

\$19

ERDINGER PIKANTUS 500

\$26.5

DELIRIUM NOCTURNUM

\$30

DELIRIUM TREMENS

\$30

3
CORDILLERAS
Cerveza artesanal premium

Heineken

NACIONALES

AGUILA

\$6

AGUILA L

\$6

CLUB DORADA

\$7

BBC

\$8

TRES CORDILLERAS

\$8

RINCON DEL MAR GRINGA-COLORADA

\$15

RINCON DEL MAR CANABICA

\$20

THE VICE BEERS



CANCÚN

\$17

Cerveza rubia, clamato, ají, zumo de limón

OHNOLULU

\$23.5

Cerveza rubia, ron Sailor Jerry, almíbar, limón y yerbabuena fresca con naranja.



THE VICE COFFES

TOSTAO'



EXPRESSO

\$ 2.8



AMERICANO

\$ 3.5

MARIMBA

\$ 6.9

AGUA

\$ 4

AGUA CON GAS

\$ 4.5

SODA PERSONAL

\$ 5

AGUA TÓNICA

\$ 5.5

OTRAS BEBIDAS

COCA COLA

\$ 5

COCA COLA ZERO

\$ 5

CUATRO

\$ 5

PREMIO

\$ 5

SPRITE

\$ 5

Bretaña





¿DÓNDE NOS ENCUENTRAS?

THE VICE BURGER FLORESTA

📍 Transversal 45d # 84 47

☎ 304 4913655

☎ 304 4913655

THE VICE BURGER SAN JAVIER

📍 Carrera 103 # 43-51

☎ 313 6717158